

## ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

### Unsere "Antipasti"

BUSCION DI CAPRA AVVOLTO IN PANCETTA ARROTOLATA  
LEGGERMENTE SCOTTATO, LETTO DI INSALATA BELGA 24. -  
Ziegenkäse-Buscion umwickelt mit Speck, leicht angebraten,  
Bett aus belgischem Salat



CAPESANTE SALTATE  
SU CREMA DI ZUCCA E FILETTI DI ARANCE 29.-  
Sautierte Jakobsmuscheln auf Kürbiscrème mit Orangenfilets



SALMONE MARINATO DELLA CASA, CHIPS DI PATATE E  
SALSA AGRODOLCE ALLA SENAPE IN GRANI E ANETO 27. -  
Hausmarinierter Lachs, Kartoffelchips und  
süß-saure Sauce aus körnigem Senf und Dill

BATTUTA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI E  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E CROSTONE DI PANE NERO  
BURRO MONTATO AGLIO ORSINO 29. -/39.-  
Rindfleisch-Battuta mit Steinpilzen und Olivenöl «Extra-Vergine»  
knuspriges Schwarzbrot, geschlagene Bärlauchbutter

SCALOPPA DI FEGATO D'ANATRA  
FICHI, CASTAGNE E BRIOCHE AL MIELE 29.-  
Schnitzel von der Entenleber, Feigen, Kastanien und Honig-Brioche

INSALATA MIMOSA, UOVA SODE, BACON CROCCANTE E  
CROSTINI DI PANE SALSA FRANCESE DELLA CASA 16-  
Nüsslisalat mit gekochtem Ei, knusprigem Speck, Brotwürfeln und  
französischer Haus-Salatsauce

INSALATA VERDE 10. -  
Grüner Salat



INSALATA MISTA DI STAGIONE CON SEMI TOSTATI 14. -  
Gemischter Saison-Salat mit gerösteten Kernen



## PASTE FRESCHE FATTE IN CASA E ANTIPASTI CALDI

Hausgemachte frische Pasta und warme Vorspeisen

GNOCCHI DI PATATE RICETTA DEL NONNO ( FILETTO MANZO, PANNA, POMODORI CHERRY, CURRY, PREZZEMOLO) 19.- / 28. -  
Kartoffelgnocchi nach Großvaters Rezept  
(Rindsfilet, Rahm, Kirschtomaten, Curry, Petersilie)

CASERECCE INTEGRALI, CREMA DI ZUCCA E LUGANIGHETTA DI CERVO 19.-/28. -  
Vollkorn-Caserecce-Teigwaren mit Kürbiscrème und Hirsch-Luganighetta

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 19.- /28. -  
Steinpilz-Risotto



TORTELLONI AI GAMBERI E PORRI  
CON LEGGERA BISQUE PROFUMATA AL COGNAC 21.- /29.  
Garnelen-Lauch-Tortelloni mit leichter Cognac-Bisque

CREMA DI TOPINABUR E CROSTINI DI PANE 14.-  
Topinambur-Crème mit Brotwürfeln



TUTTE LE PASTE FATTE IN CASA VENGONO REALIZZATE  
CON LE FARINE DEL MULINO DI MAROGGIA  
ALLE HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN WERDEN  
MIT MEHL AUS DER MAROGGIA-MÜHLE HERGESTELLT

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE  
Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

OMBRINA, LENTICCHIE BELUGA, PERLE DI CAROTE ALLO ZENZERO  
E SALSA AL VINO BIANCO 44.-

Schattenfisch mit Beluga-Linsen, Karotten-Perlen mit Ingwer und  
Weissweinsauce

SALTIMBOCCA DI COREGONE ALLA TICINESE  
RISOTTO ALLO ZAFFERANO 44. -

Saltimbocca vom Felchen nach Tessinerart  
mit Safran Risotto

LE NOSTRE CARNI  
Unsere Fleischgerichte

FILETTO DI MANZO CAFFÈ DE PARIS  
PATATE FRITTE E VERDURE GLASSATE 54.-

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und glasiertem Gemüse

COSCIA D'ANATRA LENTA COTTURA  
SPATZLI AL BURRO E CAVOLO ROSSO BRASATO 49.-

Langsam gekochte Entenkeule, Butter-Spätzli, geschmorter Rotkohl

## I NOSTRI CLASSICI Unsere Klassiker

CRESPILLE DI GRANO SARACENO AI FUNGHI 27. -  
Buchweizen-Pfannkuchen mit Pilzen



FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA  
CON POLENTA TICINESE ARROSTITA 42. -  
Geschnetzelte Kalbsleber nach Venezianischer Art  
mit gebratener Tessiner Polenta

OSSOBUCO DI VITELLO GREMOLATA  
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 44. -  
Kalbs-Ossobuco mit "Gremolata" und Safran-Risotto

SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE E PATATE FRITTE 45. -  
Paniertes Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes Frites

LE NOSTRE SPECIALITÀ DI PESCE E DI CARNE SERVITE  
DIRETTAMENTE AL TAVOLO DAL NOSTRO TEAM DI  
SALA DA CONDIVIDERE IN COMPAGNIA

Folgende Spezialitäten (ab 2 Personen) werden Ihnen von unserem  
Service-Team direkt am Tisch serviert.



PROPOSTE DI PESCE FRESCO DEL GIORNO

A PARTIRE PER 2 PERSONE

SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO

prezzo del giorno

Je nach Marktangebot: ganzer frischer Fisch  
ab 2 Personen

zum Tagespreis



SELLA DI CAPRIOLO CONTORNI AUTUNNALI

PER 2 O PIU PERSONE 65.-pp

Rehrücken mit seinen herbstlichen Beilagen  
ab 2 Personen, pro Person 65.-



CHÂTEAU-BRIAND DI FILETTO DI MANZO SVIZZERO ALLA GRIGLIA  
CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE ROSOLATE AL  
ROSMARINO E VERDURE DI STAGIONE

(a partire 2 pers./ca. 30 min.) per Pers 65. -

Châteaubriand mit Béarnaise-Sauce,  
Neue Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.)

## PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

TORTA ALLE CASTAGNE, PERA AL VINO ROSSO E  
PANNA MONATATA 15.-

Kastanienkuchen, Birne in Rotwein und Schlagrahm

ZABAGLIONE AL MARSALA  
CON GELATO ALLE NOCI 14.-

Sabayon mit Marsala und Nussglacé

CREME BRÛLÉE AI FICHI 16.-

Gebrannte Crème mit Feigen

ASSAGGIO DI FORMAGGI, MOSTARDA E  
PANE CASERECCIO NOCI E FICHI 17.-

Käseteller, Mostarda, hausgemachtes  
Nuss-Feigenbrot

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI TICINESI  
(PALLINA) 4.-

Gelati: vaniglia, cioccolato, stracciatella,  
pistacchio, caffè, noce

Sorbetti: limone, lampone

Glacé: Vanille, Schokolade, Stracciatella,

Pistache, Mocca, Nuss

Sorbets: Zitrone, Himbeere